TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝IH保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名
［0.63L タイプ］

RC-6PX

日本国内専用
Use only in Japan

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

このたびは東芝 IH 保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
● 取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
● お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

「安全上のご注意」「お願い」（2～4ページ）を必ず読んで、正しく安全にお使いください。

もくじ

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危険や損害の程度を、区分して説明しています。

⚠警告　「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容	⚠注意　「傷害」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

 してはいけない「禁止」内容

 「指示を守る」内容

 「注意をうながす」内容

⚠警告

異常・故障時にはすぐに使用を中止する

火災・感電・けがの原因になります。
すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

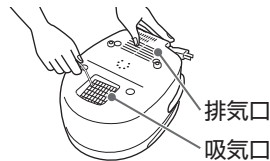
《異常・故障例》

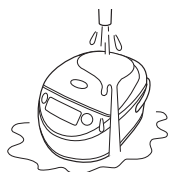
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からコゲくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。

分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

吸・排気口やすきまにピンや針金などの金属物等、異物を入れない

感電・けがの原因になります。

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

蒸気口に手や顔を近づけない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。

コードを傷つけない

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、コードが破損し、火災・感電の原因になります。

⚠警告

炊飯中はふたを開けたり、本体を持ち運ばない

やけど・けがの原因になります。

本書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。

《使用してはいけない調理例》

- クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・豆類など、蒸気出口をふさぐようなもの。
- 豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい調理。
- 食材をポリ袋などに入れて保温釜で加熱する調理。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る

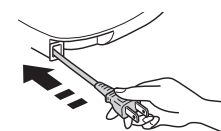
火災の原因になります。

⚠注意

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

コードがあたってけがをすることがあります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用中や使用後しばらくは、高温部（内ぶた・蒸気口・内釜・放熱板など）にふれない

やけどの原因になります。

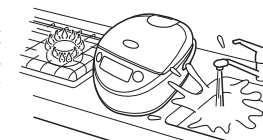
お手入れは本体が冷えてから行う

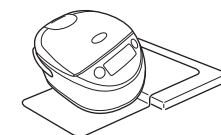
高温部にふれると、やけどの原因になります。特に蒸気口は、蒸気があたったり、中に熱い湯がたまっていたりしてやけどをするおそれがあります。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使わない

感電や漏電、本体の変形や火災の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。

アルミシートや電気カーペットの上で使わない

アルミシートなどが発熱し、火災の原因になります。

壁や家具などの近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

（つづく）

安全上のご注意 安全のために必ずお守りください

⚠注意

他の電気機器やコンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない

感電・ショート・発火の原因になります。
キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。

おかゆ・玄米は水が多いため、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない

ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。設定を守って炊いてください。

水位目盛より水を増やしすぎない

ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。目盛に対して 2mm 以内が目安です。

専用の内釜以外は使わない

過熱・異常動作の原因になります。

持ち運ぶときにフックボタンにふれたり、ハンドルを持って振らない

ふたが開いてけがや、やけどの原因になります。また、炊飯直後などは蒸気口から出る蒸気に注意してください。

お願い 故障や誤動作を防ぐためにお守りください

■**紙・布・じゅうたん・ビニール袋などの上に置かない**

吸・排気口がふさがれて、エラー表示が出て止まる原因になります。

■**直射日光が当たるところ・油などが飛び散るところに置かない**

変色・変形の原因になります。

■**空炊きはしない**

故障や過熱、異常動作の原因になります。

■**内釜を傷めない**

内釜内面のフッ素樹脂加工がはがれる原因になります。
※詳しくは 22 ページをご覧ください。

■**本体や本体のまわりは清潔にしてご使用ください**

機能を維持するための吸・排気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

■**水滴・異物は必ずふき取る**

内釜の外面や温度センサー、内ぶたパッキンなどに異物が付いたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

■**ふた、特に蒸気口にふきんなどをかけない**

蒸気がこもって、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。

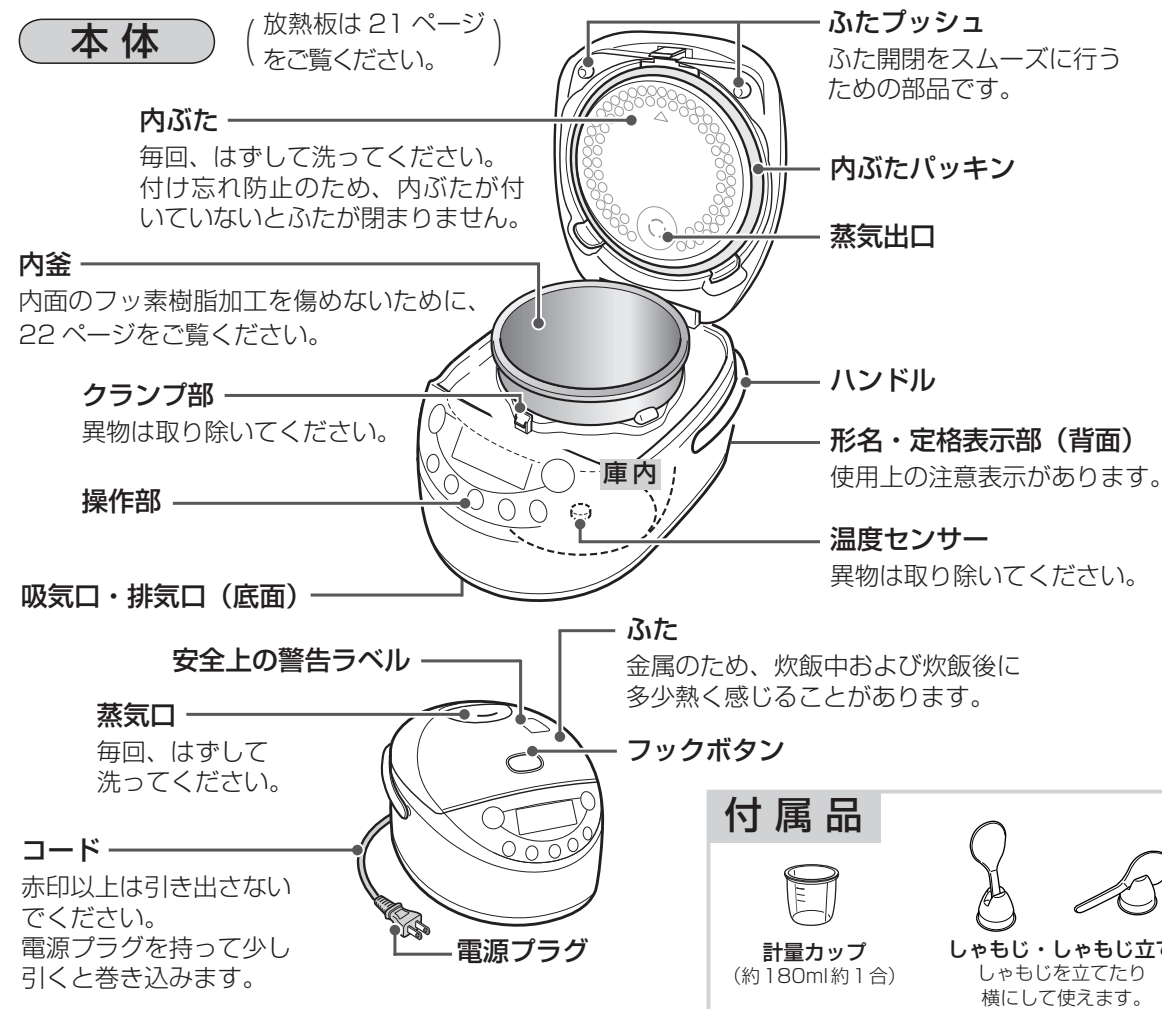
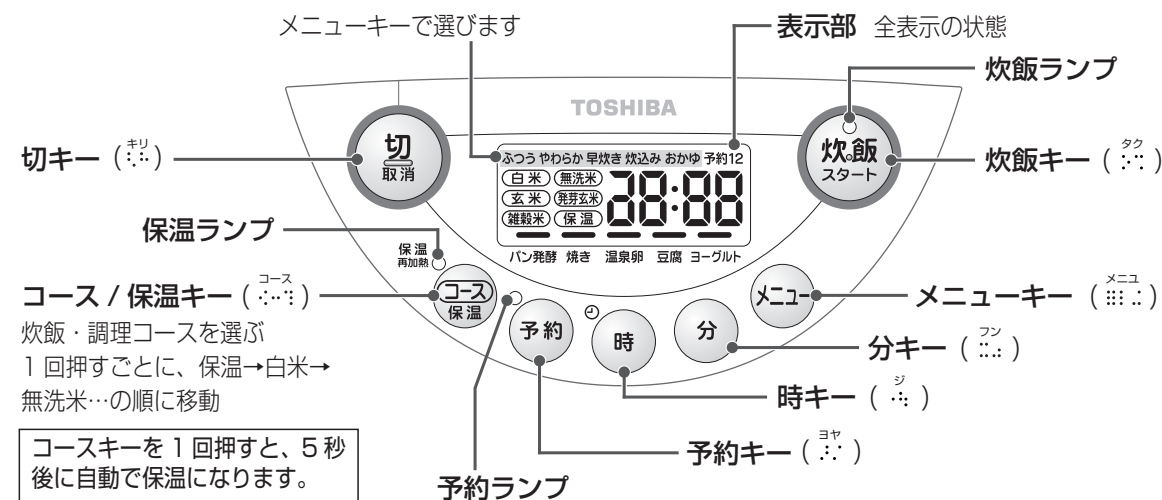
■**磁気に弱い物を近づけない**

記憶が消えたり、雑音が入る原因になります。
- 磁気カード／磁気テープ類
  キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど
- 無線機器
  テレビ・ラジオ・電話など

■**誤って本体を落下させたり、本体に割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止してください**

販売店に点検・修理を依頼してください。

各部のなまえ

初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。（21 ページ）

操作部 炊飯、切キーに凸マークと、各キーの近くに点字が付いています。

● 電源プラグを抜いているときには、内蔵のリチウム電池で表示部の時計を動かします。
（リチウム電池が消耗したら……24 ページ）

準備のしかた

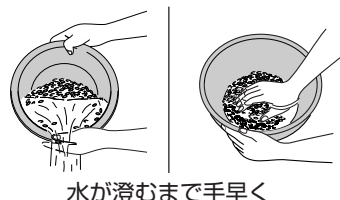
基本的な手順

1 お米を計る

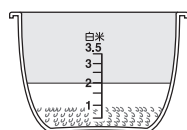
【良い例】 【悪い例】

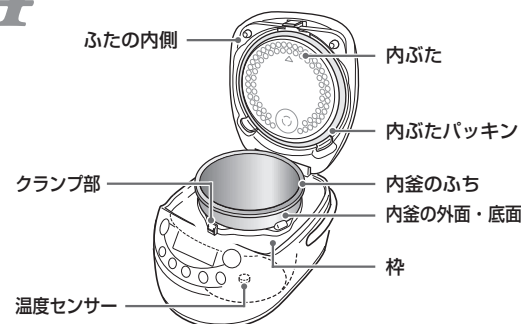
- 付属の計量カップで計ります。
  すりきり 1 カップ=約 180ml（約 1 合）
- 計量カップを振って計るとお米が多く入るので、振らずにすりきりで計ってください。

2 お米を洗う

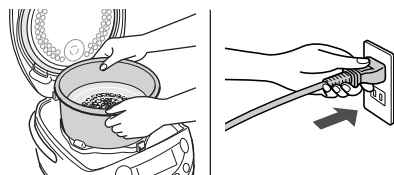
水が澄むまで手早く

①最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てます。
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。
- 内釜でお米を洗えます。
  （泡立て器などは使わない）

3 水加減する

水位目盛を選び、お米のカップ数まで

- お米は平らにならし、水平な場所で合わせます。
- お好みにより、水の量を増減してください。
  水を少なくするとかために、多くするとやわらかめになります。

4 異物・水滴をふき取る

- 異物･水滴が付いていると、うまく炊けない･ふたが閉まらない･蒸気もれなどの原因になります。
  左図の箇所を確認してください。

クランプ部にご飯粒が付いたままふたを閉めると、ふたが開かなくなることがあります。保温中もふたを閉める前には、クランプ部を確認してください。

5 内釜をセットしてふたを閉め、電源プラグを差し込む

- 内ぶたと蒸気口を付け忘れないでください。

➡白米 / 無洗米の炊きかた … 8ページ
➡早炊きのしかた …………… 8ページ
➡いろいろなご飯の炊きかた … 10ページ
➡予約炊飯のしかた …………… 12ページ

- 初めてお使いになるときは、においがすることがありますが異常ではありません。
  ご使用にともないなくなります。

おいしいご飯のコツ

1 お米は付属の計量カップで計る

180ml

- 料理用の計量カップ（200ml）は使わない。
- 計量米びつでは誤差がでることがあります。

2 水が澄むまで、手早くやさしく洗米

- ヌカくさくなるので、ゆっくり洗ったり、お湯を使って洗わない。
- お米を割らないように、お米どうしを軽くすり合わせるようにやさしく洗う。
  （割れ米はべちゃつきの原因）

3 お好みにより、水の量を増減

- 目盛に対して 2mm 以内を目安に増減。
  （多すぎるとふきこぼれたり、少なすぎるとうまく炊けないことがあります。）

お米の種類	水加減
新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

- 長く浸すとやわらかめになったり、こげやすくなったりします。

4 炊きあがったら、すぐにほぐす

- 余分な水分をとばして、ふっくらおいしく。
- 保温中もときどきほぐす。
- ご飯が少なくなったら、中央に寄せる。
- 保温は 24 時間までにしてください。
- 保温が長くなりそうなときや、白米以外のご飯は、ラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。

お米について

- 精米日付が新しく、2 週間〜 1 ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。
- お米は涼しく暗い所に保存し、密閉容器などに入れて酸化を防ぎましょう。
- 銘柄の他、産地や保存のしかたによっても、お米の状態は異なります。水の量を変えて調整してみましょう。

お米のザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

お米にヒビが入ってご飯がべちゃつくよ!

炊飯に適さない水

（ぱさつき かたいご飯）

（黄変 べちゃついたご飯）

水の温度は 30℃以下

おいしく炊くために、水温は 30℃以下にしてください。夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

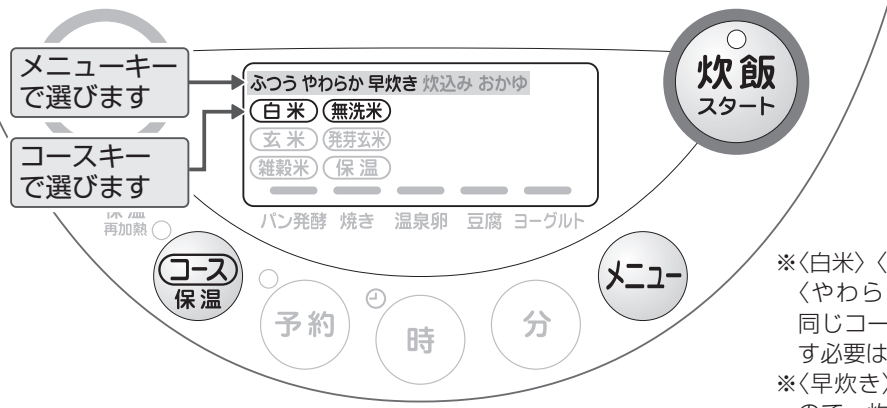
夏場は冷水

ご使用後はすぐにお手入れ

汚れたままにしておくと、においの原因になります。洗った後は水分をふき取ってください。

内ぶた・蒸気口・内釜を洗って清潔に保ちましょう

保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。においの原因になります。

白米／無洗米の炊きかた・早炊き

※〈白米〉〈無洗米〉コースの〈ふつう〉〈やわらか〉は記憶されますので、同じコースで炊く場合は設定しなおす必要はありません。
※〈早炊き〉コースは記憶されませんので、炊飯のたびにコースの設定をしてください。

操作

1 で炊きわけメニューを選ぶ

炊きたいメニューを点滅させる

※早炊きもメニューキーで選びます。

ふつう やわらか 早炊き 炊込み
白米

- メニューキーを押すたびに、〔メニュー表示〕が変わります。
- 〈白米〉〈無洗米〉が選択されているときに、炊きわけメニューが選べます。
（〈発芽玄米〉などが選択されているときは選べません。）

■ 無洗米を使うとき

コース保温 で〈無洗米〉に設定する

〈無洗米〉を点滅させる

- コースキーを押すたびに、保温→白米→無洗米…の順で選択が変わります。

〈保温〉が点滅して5秒経つと、自動的に保温になります。
コースキーを押したら続けて押してください。

- 白米を使うときは、〈白米〉に設定しなおします。

2 炊飯スタート を押すと、炊飯開始

- 〔炊飯ランプ〕点灯。
- むらしになると〔炊飯ランプ〕が点滅し、炊きあがりまでの残時間を表示します。（9 ～ 15 分）

炊きあがり

炊きあがると「♪ピー」音が 5 回鳴り、自動で保温になる

すぐにご飯全体をよくほぐす

- 保温は 24 時間までにしてください。

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温経過時間を 1時間単位で表示します。
〔h：時間を表す〕

使用後は　切キーを押して、電源プラグを抜く

〈ふつう〉と〈やわらか〉の使い分け

ふつう	かたさと粘りのバランスがよいご飯
やわらか	やわらかめのご飯 ●お弁当のご飯などに ●古米・きらら 397・日本晴など、かたい炊きあがりになりやすいお米を使うときに

- お好みのご飯に炊けないときは
  - やわらかいとき　→ 水を少なめにしてください。
  - かたいとき　→ 水を多めにしたり、〈やわらか〉で炊いてください。
- 水加減は、水位目盛に対して 2mmを目安に増減してください。

無洗米は…

- 水を入れたら底からかき混ぜて、お米と水をなじませてください。白く濁るときは、1～ 2回すすぐことをおすすめします。（「うまく炊けない」「きついこげ」「ふきこぼれ」を防止）
- 付属の計量カップでお米を計り、水位目盛は「無洗米」に合わせて、コースキーで〈無洗米〉に設定して炊飯してください。

早炊きは…　白いご飯を炊くときに使用

- 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。
- **次のような早炊きはしない。**
炊込みご飯／玄米／おかゆ／おこわ／白米･無洗米以外のお米

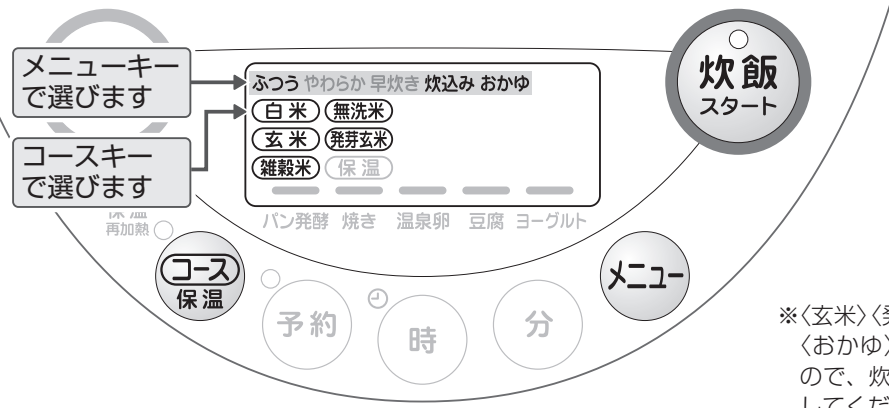
■炊飯容量（カップ）

白米・無洗米	早炊き
0.5 ～ 3.5	0.5 ～ 2

■炊飯時間の目安（100V、室温･水温 20℃、標準の水加減の場合）

ふつう	やわらか	早炊き
45 ～ 60 分	60 ～ 70 分	30 ～ 33 分

〈無洗米〉を選んだときは、5分ほど長くなります。

いろいろなご飯の炊きかた・おかゆ

※〈玄米〉〈発芽玄米〉〈雑穀米〉〈炊込み〉〈おかゆ〉コースは記憶されませんので、炊飯のたびにコースの設定をしてください。

操作

1 **で炊きたい設定にする**

キーを押したときに点滅している表示が、選択されている設定です。

〈保温〉が点滅して5秒経つと、自動的に保温になります。
コースキーを押したら続けて押してください。

2 炊飯スタート **を押すと、炊飯開始**

● 〔炊飯ランプ〕点灯。

お願い

- 「ふきこぼれ」「うまく炊けない」を防ぐために、設定を守って炊いてください。
  特に早炊きはしない。（ふきこぼれ、異物の詰まりによる変形･破損の原因）
- 保温はしない。（ご飯の変質、内釜腐食の原因）
- 具を入れたり、白米･無洗米･玄米以外のお米は、予約炊飯しない。
  （うまく炊けない、腐敗の原因）

■炊飯容量（カップ）

炊込み	炊きおこわ	すしめし	玄米	発芽玄米･分づき米	雑穀米・胚芽米	全がゆ・玄米がゆ	5分がゆ
0.5～3	1～3	1～3.5	0.5～2	0.5～3	0.5～3	0.5～1	0.5

■炊飯時間の目安（100V、室温・水温 20℃、標準の水加減の場合）

炊込み	炊きおこわ	すしめし	玄 米	発芽玄米	雑穀米	おかゆ	玄米がゆ
45～60分	45～60分	45～55分	115～140分	55～65分	60～70分	80～90分	115～140分

雑穀類を混ぜるときの設定

	コース	メニュー
白米に →	雑穀米	ふつう
玄米に →	玄 米	ふつう
発芽玄米に →	発芽玄米	ふつう
おかゆに →	白 米	おかゆ
玄米がゆに →	玄 米	おかゆ

具を入れるときの設定

	コース	メニュー
白米に →	白 米	炊込み
玄米に →	玄 米	ふつう
発芽玄米に →	発芽玄米	ふつう
おかゆに →	白 米	おかゆ
玄米がゆに →	玄 米	おかゆ

炊飯量は少なめにしてください。

炊込みご飯

詳しい作りかた…15 ページ

コース	メニュー	水位目盛	お米
白 米	炊込み	白米	白米

炊飯量： 3 カップまで
無洗米を使うときは、水位目盛を「無洗米」に合わせて、コースキーで〈無洗米〉、メニューキーで〈炊込み〉に設定してください。
● 炊込みご飯は調味料が入るため、底のご飯がこげやすくなります。

炊きおこわ

詳しい作りかた…15 ページ

コース	メニュー	水位目盛	お米
白 米	炊込み	おこわ	もち米 うるち米

もち米 2 カップに対し、うるち米 1 カップの割合で炊いてください。

すしめし

詳しい作りかた…16 ページ

コース	メニュー	水位目盛	お米
白 米	ふつう	すし	白米

無洗米を使うときは、コースキーで〈無洗米〉に設定してください。

玄米ご飯

コース	メニュー	水位目盛	お米
玄 米	ふつう	玄米	玄米

玄米は白米に比べて時間をかけて炊飯します。
お米を洗った後、すぐに炊飯できます。

発芽玄米ご飯・分づき米

コース	メニュー	水位目盛	お米
発芽玄米	ふつう	白米	発芽玄米 白米

おすすめ割合：白米 2 カップ・発芽玄米 1 カップ
炊飯量： 3 カップまで
● 〈発芽玄米〉コースは、発芽玄米を炊くコースです。玄米を発芽させるコースではありません。
● 分づき米もコースを〈発芽玄米〉に合わせます。

雑穀米ご飯・胚芽米

コース	メニュー	水位目盛	お米
雑穀米	ふつう	白米	白米 雑穀類

白米に混ぜる量は、市販の雑穀類の表示に従ってください。
炊飯量： 3 カップまで
● 蒸気口が汚れやすいので、炊飯後は蒸気口の中を洗ってください。
● 胚芽米もコースを〈雑穀米〉に合わせます。（水位目盛は「白米」）

水に浮くような雑穀類は…

2～3 時間浸して加工穀類がしずんでから炊飯してください。
（蒸気口が詰まり、変形・破損の原因）

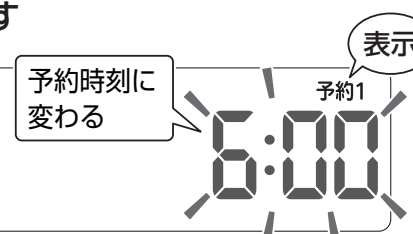
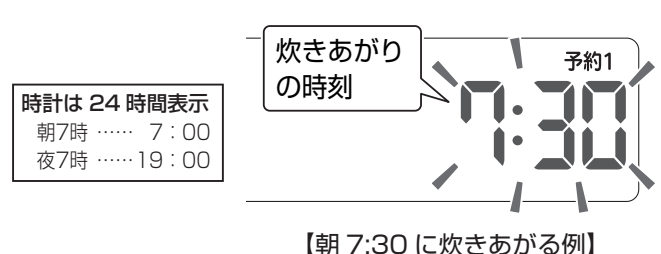
炊飯量： 2 カップまで

おかゆ

コース	メニュー	水位目盛	お米
白 米	おかゆ	全がゆ 5分がゆ	白米

5 分がゆはお米に対する水の量が多くなるため、全がゆより水分の多いおかゆになります。

玄米がゆ

コース	メニュー	水位目盛	お米
玄 米	おかゆ	全がゆ	玄米

コースキーで〈玄米〉を選んだ後、メニューキーを押して〈おかゆ〉を点滅させます。

必ずメニューキーを押して〈おかゆ〉に合わせて炊いてください
他のコースで炊くと、ふきこぼれ･やけど･故障の原因になります。

- **「七草がゆ」などは、はじめから青菜を入れない。**（蒸気口などが詰まり、変形･破損の原因）
- 塩などの味付けは炊きあがってから。（はじめから入れるとうまく炊けないことがあります）
- 米質･水量･洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が流れ出ることがあります。

予約炊飯のしかた

ご飯の炊きあがる時刻を予約します。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使い分けできます。
14 時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類の予約はしないでください。

準備

現在時刻が合っているか確認します
- 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊きあがりません。

内釜を本体に入れて、ふたを閉めます
- 内釜を本体に入れないと、予約できません。

操作

1 炊きたいものに合わせて （コース 保温） や （メニュー） で炊飯コースを設定する
- 〈白米〉〈無洗米〉〈玄米〉〈おかゆ〉〈玄米がゆ〉の予約ができます。
- **玄米・おかゆ・玄米がゆは必ず炊飯コースを合わせてください。**
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

2 （予約） を押す

- 予約キーを押すたびに**〔予約 1〕**と**〔予約 2〕**の表示が変わります。
- 〔予約ランプ〕と〔炊飯ランプ〕と予約時刻が点滅します。

3 （時） （分） で炊きあがり時刻を合わせる

【朝 7:30 に炊きあがる例】

- 10 分単位で設定できます。
- **時・分**キーは、押したままでいると早送りになります。
- 予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。

4 （炊飯 スタート） を押す 予約完了

- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕は消灯します。
- 炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせします。（予約が完了していません）

➡ **予約時刻になると炊きあがります**

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき

を押す

〈玄米〉〈おかゆ〉〈玄米がゆ〉の予約を設定しなおすときは、再度炊飯コースも選び直してください。

予約できるメニューと時間を確認してください

- 炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類は予約しないでください。（うまく炊けない、腐敗の原因）
- 14 時間以上の予約はしないでください。（夏場は 8 時間まで）
  長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
- 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

〔予約 1〕と〔予約 2〕の使い分け

- 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例）朝食用に…〔予約 1〕 6:30
　　夕食用に…〔予約 2〕19:00

（予約） を押すたびに〔予約 1〕⇔〔予約 2〕になるので、予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

お知らせ

- ご飯がやわらかめに炊きあがるときは、お好みにより水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈澱するため、底のご飯がうっすらとキツネ色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
- 炊飯が始まると〔炊飯ランプ〕が点灯し、炊きあがるまで予約時刻を表示します。
  （むらしになっても〔炊飯ランプ〕が点滅したり、炊きあがりまでの残時間を表示しません）
- 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊きあがりが 10 分ほど遅れる場合があります。（予約時刻を過ぎると炊きあがりまでの残時間を表示します。むらし前に予約時刻になった場合は現在時刻を表示します）
- 予約中に時キーを押すと表示は現在時刻になり＊、炊きあがりまでの時間を音の組合せでお知らせします。
  ♪ピロロ：5 時間、♪ピッ：1 時間、♪ピピッ：始めと終わりの合図（1 時間未満は 1 時間にくり上げ）
  ＊：時キーを押している間のみ現在時刻を表示します。現在時刻への切り替えはできません。

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1 電源プラグを差し込み、 **を“1 秒以上”押す**
表示が点滅。

2 （時）（分） で時刻を合わせる
押したままでいると早送りになります。

3 （切 取消） を押すと完了
表示の点滅が止まる。

- 炊飯・保温・予約・調理中は、時計合わせできません。
- 時・分キーの操作音は次のようになります。
  0時 …………… ♪ピロロ
  12時 ………… ♪ピロロ、ピロロ
  10分ごとに … ♪ピー
  00分 ………… ♪ピロロ

保温について

ご飯が炊きあがると自動で保温になります。
保温をやめるときは切キーを押してください。

切状態から保温にしたいとき

操作

を１回押し、〈保温〉に合わせる

５秒後、自動で保温

保温経過時間を表示〔h：時間〕

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温になります。
- 時キーを押している間は現在時刻を表示します。（現在時刻への切り替えはできません）

お願い

- **次のような保温をしない。**
  - ・24時間以上の保温
  - ・白米以外の保温（炊込みご飯、発芽玄米、おかゆ）
  - ・しゃもじを入れたままの保温（雑菌が入り、においの原因）
  - ・冷えたご飯の保温（腐敗の原因）
- **ご飯を入れたまま、保温を切らない。**（腐敗の原因）
- **炊飯のたびに内ぶた・蒸気口をはずして洗い、水分をよくふき取ってください。**（変色・腐敗の防止）
- 内釜を取り出すと、自動的に保温をやめます。

再加熱のしかた

保温中のご飯を再加熱して、温めます。

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

を押すと、再加熱を開始（9分間）

ブザーが鳴ったら終了（保温に戻る）

- 再加熱中は、完了までの残時間を表示し、〔保温ランプ〕が点滅します。

お知らせ

- 再加熱を途中でやめるときは、炊飯キーを押してください。保温に戻ります。
- ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。（内釜の半分以下を目安に）
- 次のような再加熱はしない。
  - ・再加熱をくり返す（乾燥、黄ばみの原因）
  - ・冷えたご飯の再加熱（腐敗の原因）
- ご飯の乾燥が気になる場合は、なべ肌にそって小さじ１～２杯の打ち水をすると、乾燥がやわらぎます。

長時間保温のお知らせ

保温中、表示が点滅したら、保温を中止してください。
- 長時間保温は、ご飯のべちゃつき・におい・変色の原因。（25時間以上で表示が点滅）

保温のコツ

- **炊きあがったら、すぐにご飯をほぐしてください。**（余分な水分を逃がし、固まり・べちゃつき防止）
- 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。
- ご飯を中央に寄せると、べちゃつきや乾燥がやわらぎます。

お料理メニュー

- お米の計量は付属のカップで。（1カップ＝約180ml／約1合）
- 大さじ１＝15ml、小さじ１＝5mlです。

五目ご飯

炊込みご飯 ３カップまで

材料（４人分）

材料	分量
米	３カップ
にんじん	60g
ゆでたけのこ	60g
干ししいたけ	２枚
鶏むね肉	60g
油揚げ	20g（約1/2枚）
A 酒	大さじ３
A 塩	小さじ１
A しょうゆ	大さじ１
A 即席だしの素	小さじ1/2
しいたけのもどし汁	

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に30分浸す。**
2. 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこはうす切りに、鶏肉は細かく切る。
3. 浸した米をザルに上げ、内釜に米を入れる。**A**を加え、**「白米」**の**水位目盛３**までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。
4. **米の上に切った具をリング状にのせ**、ふたを閉める。
5. **コース**キーで**〈白米〉**、**メニュー**キーで**〈炊込み〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

赤飯

炊きおこわ ３カップまで

- もち米２カップに対し、うるち米１カップの割合で炊いてください。

材料（４人分）

材料	分量
もち米	2カップ
米(うるち米)	1カップ
ささげ(またはあずき)	50g

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に２時間浸す。**
2. ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら湯を捨てる。新しい水を入れ、弱火でかためにに煮て、ささげと煮汁に分けて冷ます。
3. 浸した米をザルに上げ、内釜に米を入れる。冷ましたささげの煮汁を加え、**「おこわ」**の**水位目盛３**まで水を入れてよく混ぜ合わせる。
4. **米の上に煮たささげをリング状にのせ**、ふたを閉める。
5. **コース**キーで**〈白米〉**、**メニュー**キーで**〈炊込み〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

炊込みご飯のコツ

- 炊飯量は少なめにします。
- たっぷりの水に約30分程度浸してから、ザルに上げて水気を切ります。
- 調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜます。
- 具は小さめに切り、米１カップあたり70gまでにして、米に混ぜないで米の上にリング状にのせて炊きます。
- 青菜は最初から入れず、ゆでた青菜を炊きあがってから加えます。（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

お願い

- 保温はしない。（ご飯の変色・内釜腐食の原因）
- 早炊き・予約炊飯はしない。（うまく炊けない、腐敗の原因）
- 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

（つづく）

ちらしずし

すしめし
3.5 カップまで

材料（4 人分）	
すしめし……米３カップ分	
かんぴょう	………10g
だし汁	………200ml
砂糖	…………大さじ１
みりん	……大さじ 1/2
しょうゆ	……小さじ２
干ししいたけ	……３枚
だし汁	………200ml
砂糖	…………大さじ１
しょうゆ	……小さじ２
れんこん	………100g
だし汁	…大さじ１ 1/2
砂糖	……大さじ１ 1/2
塩	…………小さじ 1/2
にんじん	…………70g
油揚げ	…40g(約１枚)
だし汁	………200ml
砂糖	…………大さじ２
しょうゆ	……大さじ１
えび	………………………６尾
薄焼き卵	………………２枚
さやえんどう	…………適宜
のり	………………………適宜

1. すしめしを作る。（下記参照）
2. かんぴょう・干ししいたけは十分にもどし、かんぴょうは下ゆでしておく。それぞれ煮含め、冷ましてから切る。
3. れんこんは皮をむいてうす切りにし、うすい酢水で透き通るまでゆでてから、だし汁・砂糖・塩を煮立てた中に入れ、さっと煮て冷ます。
4. にんじんはせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにし、いっしょに煮る。
5. えびは背わたを抜いてゆで、カラをむいて腹側に包丁を入れて開き、合わせ酢に浸しておく。
6. 薄焼き卵はせん切りに、さっとゆでたさやえんどうは斜めのうす切りにする。
7. 2・3・4 の汁気を切って、ぬくもりのあるすしめしに手早く混ぜる。
8. 器に盛り、5 のえび・6 の薄焼き卵・さやえんどうを散らし、お好みで細く切ったのりをのせる。

すしめしの作りかた

材料（4 人分）	
米	…………………３カップ
合わせ酢（混ぜておく）	
酢	…………大さじ６
砂糖	…大さじ２ 1/2
塩	……小さじ１ 1/2

①米は水が澄むまで手早く洗い、**「すし」**の**水位目盛３**まで水を入れ、ふたを閉める。

②**コース**キーで**〈白米〉**、**メニュー**キーで**〈ふつう〉**を選び、**炊飯**キーを押す。

③酢水を含ませたふきんですしおけをふき、炊きあがったご飯をすしおけに移す。

④合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。

※内釜で合わせ酢を混ぜないでください。

Cooking Memo

- 水のかわりに冷ました昆布だしを使うと、うまみが増します。
- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。

調理のしかた

⚠警告
18 ～ 20 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作らないでください。
蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

基本的な操作のしかた

各メニューの詳しい作りかた ……18 ～ 20 ページ

操作

1 で調理コースを選ぶ

- 一定の温度を保つ調理コースです。
  〈パン発酵〉………約35℃
  〈焼き〉………… 約115℃
  〈温泉卵〉…………約70℃
  〈豆腐〉……………約75℃
  〈ヨーグルト〉……約40℃
- コースキーを押すたびに、**〔コース表示〕**が点滅し、選択が変わります。

〈保温〉が点滅して5秒経つと、自動的に保温になります。コースキーを押したら続けて押してください。

2 分 で調理時間を設定する

※〈ヨーグルト〉は時・分キーで設定します。

【調理時間 60 分の例】

- 60 分まで 1 分単位で設定できます。（〈ヨーグルト〉は 30 分単位で 6 時間まで）
- 分キーを押したままでいると早送りになり、10 分単位で進みます。

3 炊飯スタート を押して、調理を開始

調理温度になると表示部の時間が減り始め、できあがりまでの残時間を表示します。

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- **実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間より長くなります。**

できあがり
「♪ピー」音が 5 回鳴ったらできあがり
自動で切になります

使用後は
電源プラグを抜き、お手入れをする（21 ページ）

お知らせとお願い

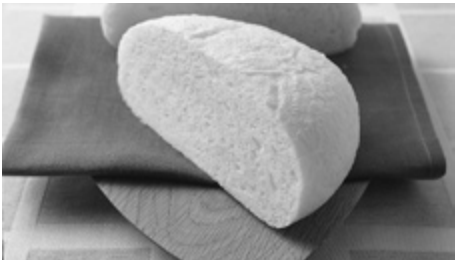
- 調理コースは予約できません。
- 18 ～ 20 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによりできあがりは変わります。
- 調理用具はプラスチックや木製のものをお使いください。（内釜キズ防止）
- 内釜の外面・温度センサーなどに異物が付いていないか確認してください。
- 調理直後は内釜が熱くなっていますので、乾いたなべつかみなどを使って内釜を取り出してください。
- 調理後、内釜の中に食品を入れたままにしないでください。（つゆ落ち・腐敗・内釜腐食・発酵過剰の原因）
- においがつきやすくなりますので、気になるときは煮沸クリーニングをしてください。（21 ページ）

シンプル丸パン

最大量　強力粉 100g まで

白くてしっとりしたパンになります。

材料

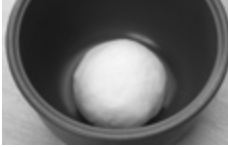
A	強力粉	100 g
A	ドライイースト	小さじ 1（2g）
A	砂糖	小さじ 1
A	塩	小さじ 1/3
	牛乳	65ml
	バター（食塩不使用）	10g

1 Aをふるってボウルに入れる。

2 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。（50℃以上ではイーストが働きません）

3 1 に 2 を加えてさいばしでさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。（約 10 分）

4 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）をうすくぬった内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5 **《一次発酵》**
コースキーで**〈パン発酵〉**を選び、**分**キーで **50 分〜 60 分**に設定して、**スタート**キーを押す。

6 **《フィンガーテスト》**
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了。発酵不足のときは、発酵時間を追加する。

7 **《ガス抜き》**
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8 **《成形》**
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

9 **《二次発酵》**
コースキーで**〈パン発酵〉**を選び、**分**キーで **30 分〜 40 分**に設定して、**スタート**キーを押す。

10 ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、ふたを閉める。

11 **《焼成》**
つゆ落ち防止のため**蒸気口**をはずす。**コース**キーで**〈焼き〉**を選び、**分**キーで **35 分〜 45 分**に設定して、**スタート**キーを押す。

12 ブザーが鳴ったら、なべつかみなどを使ってパンを取り出す。しゃもじを使い片手を添えると、取り出しやすくなります。

※上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。

フィンガーテスト（発酵状態の確認）

発酵不足のとき

指のあとが元に戻る
↓
かたく重いパンになる

一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようであれば、材料が古いかもしれませんので、お確かめください。

発酵過剰のとき

指を抜くとしぼむ
↓
パサついたパンになる

生地の初期温度が高かったり、発酵時間が長すぎたりすると、発酵が進みすぎます。
次回から発酵時間を少し短めにしてください。

ドーム スポンジケーキ

最大量　薄力粉 60g まで

材料

	薄力粉	60g
	ベーキングパウダー	小さじ 1/4
	卵	2 個
	グラニュー糖	50g
	バニラエッセンス	少々
	溶かしバター	15g
	牛乳	15ml
	あんずジャム（裏ごしする）	大さじ 2（40g）
	アイシング	
A	粉砂糖	35g
A	レモン汁	小さじ 1

1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター（分量外）をうすくぬる。

2 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約 40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。
※内釜では泡立てない。

3 泡立て器を持ち上げると筋がかけるくらいもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを 1 〜 2 滴加える。

4 3 に 1 の薄力粉とベーキングパウダーを 2 〜 3 回に分けて振り入れ、木べらで切るようによく混ぜる。

5 溶かしバターと牛乳を 4 へ散らす様に全体に振り入れ、手早く混ぜる。

6 内釜に 5 を流し入れ、内釜を 1 〜 2 回たたいて空気を抜く。内釜を本体に入れてふたを閉める。

7 つゆ落ち防止のため**蒸気口**をはずす。**コース**キーで**〈焼き〉**を選び、**分**キーで **40 分**に設定して、**スタート**キーを押す。

8 ブザーが鳴ったら、焼きあがり状態を確認する。竹ぐしを刺して生地がついてこなければ焼きあがり。生地がついてきたときは、焼き時間を追加する。

9 なべつかみなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。
A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

Cooking Memo

- 泡立てに使うボウルや泡立て器の、油分・水分をしっかりふき取っておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- できあがりは上面に焼き色がつきません。上面を底にしてデコレーションします。
- アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。
- アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

（つづく）

温泉卵

最大量　卵５個まで

材料

卵……………………… ２個
水………… 卵がかぶる程度

1. 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。
2. **コース**キーで**〈温泉卵〉**を選び、**分**キーで**20分〜25分**に設定して、**スタート**キーを押す。
3. ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れる。

Cooking Memo

- 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。
- お湯に入れたままにするとかたくなります。
- すぐに殻を割らないときは水につけて冷ますことをおすすめします。

やわらか寄せ豆腐

最大量　豆乳500mlまで

材料

無調整豆乳
（大豆固形分8%以上）
……… 250ml
にがり……… 分量はにがりの説明書に従ってください

1. 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。
2. **コース**キーで**〈豆腐〉**を選び、**分**キーで**50分〜60分**に設定して、**スタート**キーを押す。
3. ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

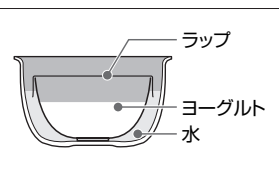
Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。（市販の豆腐のようにかたくなりません。）
- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。

ヨーグルト

最大量　牛乳250mlまで

材料

牛乳……………… 250ml
市販のヨーグルト（プレーン）
………… 25ml

※ヨーグルトを50mlにすると3時間でできます。（牛乳は250mlのままです）

1. 内釜に入るサイズの、清潔なプラスチック製容器に牛乳とヨーグルトを入れて混ぜ、ラップをかける。
※陶器・金属製の器は使わない。
2. 内釜に容器がつかるくらいの水を入れ、1の容器を入れ、ふたを閉める。
3. **コース**キーで**〈ヨーグルト〉**を選び、**時**キーで**4時間**（4:00）に設定して、**スタート**キーを押す。
4. ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認する。固まったら冷蔵庫で冷やす。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

Cooking Memo

- 使用する市販のヨーグルトによって固まり具合が異なります。様子を見て設定時間を調整してください。
- できあがったヨーグルトを種にして作らないでください。
- 固まり始めたときにゆすったり混ぜたりしないでください。固まらないことがあります。
- できたヨーグルトに液体が生じることがありますが、乳清と呼ばれる乳成分の一部です。

お手入れ

汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
特に内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

⚠注意

お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
やけどの原因

次のものは使わないでください
（変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因）

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤

内ぶた・蒸気口はアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷がつきやすいもの

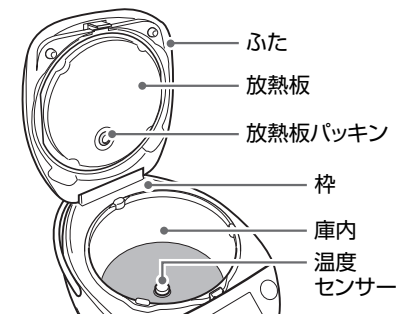
内釜・内ぶた・蒸気口・しゃもじ・しゃもじ立て・計量カップ

スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水分をよくふき取る

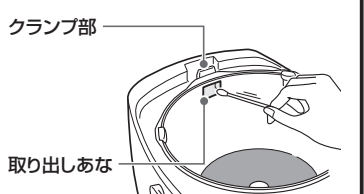
調味料を入れて炊飯した後、内ぶたを洗わないとサビの原因になります。

本体・温度センサー

かたくしぼったふきんで異物や汚れをふき取る

- 丸洗いしない、水をかけない（操作部、ふた）、水を入れない（庫内）。
- 放熱板パッキンを無理に引っ張らない。（はずせません）

温度センサーにご飯粒などがこびりついたとき
細かいサンドペーパー（600番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふき取る。

クランプ部

綿棒などでご飯粒などの異物やほこりをとる

吸・排気口（本体底面）

綿棒などでほこりをとる

蒸気口

はずす
上方に引っ張る

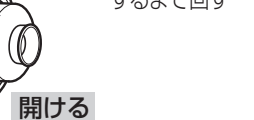
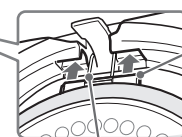
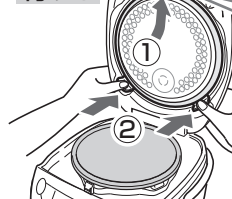
付ける

内ぶた

はずす

付ける

①内ぶたの凸部をふたの差し込み部に差し込み、
②ふたをつかむように押し込む

クランプバネの下に差し込まないようにしてください

- 内ぶたが付いてないと、ふたが閉まりません。（付け忘れ防止のため）

においが気になったら 煮沸クリーニング

1. **内釜に水を入れ、ふたを閉める**（水位目盛「白米」の0.5まで）
2. **コース・メニューキーで〈白米・ふつう〉に設定し、炊飯キーを押す**
3. **保温になったら切キーを押し、本体が冷めたら残った湯を捨てて、各部をお手入れをして乾燥させる**

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れない。
- 連続して煮沸クリーニングしない。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

内釜の取り扱い

末長くお使いいただくために必ずお守りください

内釜内面のフッ素樹脂加工に傷が付いたり、塩分や酢がフッ素樹脂被膜から浸透すると、はがれやふくれが生じる原因になりますので、内釜は次のことを守り大切にお使いください。

スプーンや食器などかたい物を入れない

塩・しょうゆなどの調味料を使った炊込みご飯などは保温しない

内釜の中で酢を使わない

泡立て器などでお米を洗わない

クレンザー・漂白剤など、台所用中性洗剤以外の洗剤で洗わない

食器洗い乾燥機や、金属たわし・ナイロンたわし・スポンジの研磨面などで洗わない

ガスコンロなどの直火にかけない

電磁調理器などに使用しない

空炊きをしない

しゃもじやザルなどでたたいたり、強くこすったりしない

金属のおたまを使わない

異物（石など）が混じったまま、お米を洗わない

ご使用にともないフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。安心してお使いください。
※内釜が変形したり、フッ素樹脂に摩耗・はがれ・ふくれが生じたときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

うまくできない / 故障かな？

- 修理を依頼する前に、23 ～ 26 ページをお調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝家電ご相談センターにお問い合わせください。（27 ページ）
- その他の異常や故障があるときは、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターに修理をご依頼ください。（27 ページ）

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと （参照ページ）
ご飯が	やわらかい べちゃつく ご飯が固まる	● 水を少なめにして炊いてください。 ● 炊きあがったらすぐにご飯全体をほぐして、余分な水蒸気を逃がしてください。 ● 新米は水を少なめにして炊いてください。 ● 炊飯前に浸したり、予約炊飯の場合はやわらかめになります。 ● お米を強くといだり、ザル上げ放置すると、お米が割れてべちゃつく原因になります。 ● お湯や pH9 以上のアルカリ水を使っていませんか？
	かたい ぱさつく	● 水を多めにしたり、メニューを〈やわらか〉にして炊いてください。 ● 硬度の高いミネラルウォーターを使っていませんか？
	こげる ※うすいキツネ色のこげは故障ではありません。	次の場合はこげやすくなります。 ● 洗米が不十分なとき。 ● 浸し時間が長いとき。予約炊飯のとき。 ● 無洗米を炊いたとき。1 ～ 2 回すすぐとこげがやわらぎます。 ● 胚芽米を炊飯したり、炊込みご飯などで調味料を入れたとき。
	うまく炊けない	● 庫内が温かいまま炊飯していませんか？人肌程度に冷ましてから炊飯してください。 ● 早炊きは少し水っぽくなったり、かために炊きあがります。（9 ページ） ● 温度センサー・内釜の外面・内ぶたパッキン・内釜のふちに異物が付いていませんか？（6ページ） ● 内釜が変形したり、内ぶた・蒸気口を付け忘れていませんか？ ● 炊飯中に停電がありませんでしたか？
	炊込みご飯が うまく炊けない	● 具をお米に混ぜていませんか？ その他、「炊込みご飯のコツ」（15 ページ）をご覧ください。
保温のご飯が	におう ※においがした場合は必ず、煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。（21ページ）	● 洗米が不十分ではありませんか？ ● 次のような保温をしていませんか？ 長時間の保温、炊込みご飯、発芽玄米、白米以外のご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま ● 長時間の予約炊飯をしていませんか？（13 ページ） ● 本体が汚れていませんか？特に内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにはずして洗い、水分をよくふき取ってください。（21 ページ） ● 保温が途中で切れて、ご飯が入ったままになっていませんか？ 保温中に内釜を取り出して戻した、誤って切キーを押した、長時間の停電により電源が切れた
	乾燥する 変色する	● 内ぶたパッキン・内釜のふち・本体の枠の上に異物が付いていませんか？（しっかりふたが閉まっていない） ● 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？ ● 蒸気口は確実に付いていますか？ ● 長時間の保温や再加熱をくり返していませんか？
	べちゃつく	● ご飯粒が内釜側面に残らないように中央に寄せてください。 ● 保温中にときどきご飯をまぜてください。

うまくできない / 故障かな？

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと（参照ページ）
炊飯・保温	**蒸気がもれる** ※炊きあがってから確認してください。	● 内ぶたパッキン・内釜のふち・枠の上に異物が付いていませんか？(6ページ) ● 内ぶたパッキンが傷んでいたり、内ぶた・内釜が変形していませんか？ ● 内ぶたは確実に付いていますか？（21 ページ）
	ふきこぼれる	● お米が少なかったり、水が多かったり、洗米が不十分ではありませんか？ ● おかゆや玄米を白米コースで炊いていませんか？ ● 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？ ● 蒸気口の中は汚れていませんか？ ● 蒸気口・内ぶたが付いていなかった。
	内釜に薄い膜ができる	● オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（デンプン質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。
	中央部がくぼむ	● かまど炊き本来の、ご飯を包み込んで炊きあげる炊飯方式のためです。
	内ぶたや内釜に水滴が付いている	● 乾燥防止のため、内ぶたや内釜に水滴が付くことがありますが異常ではありません。
	ふたを開けるとつゆが落ちる	● ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが枠などに落ちることがありますので、ふき取ってください。 ● 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？
予約	**すぐ炊飯を始めた** **予約時刻に炊けない** **予約できない**	● 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯を始めます。 ● 午前と午後を間違えていませんか？時計は 24 時間表示です。 ● 現在時刻が違っていませんか？リチウム電池が消耗していませんか？（24 ページ） ● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊きあがりが 10 分ほど遅れる場合があります。 ● 予約をセットしたときに、内釜は入っていましたか？ ● 予約のセットを忘れたり、最後に炊飯キーを押し忘れていませんか？
操作・表示	**ふたが閉まりにくい** **ふたが閉まらない**	● 内ぶたは確実に付いていますか？付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたは閉まりません。（21 ページ） ● クランプ部や枠などに異物が付いていませんか？（21 ページ）
	キー操作ができない	● 電源プラグは差し込んでありますか？内釜はセットされていますか？ ● 表示部に「C10」や「F01」などの表示が出ていませんか？（26 ページ） ● 〈パン発酵〉などの調理コースが選択されているときに、予約キーを押しても受け付けません。
	使用中にランプが消えている	● 使用中に内釜を取り出すと、電源が切れます。 ● 誤って切キーを押したり、長時間の停電があると電源が切れます。
	保温経過時間が点滅する	● 長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。（14 ページ）
	《リチウム電池の消耗》表示が消えた 0:00 で点滅する	● 本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。電源プラグを差し込み、切キーを押すと 0:00 の点滅が止まり、通常通りに使えます。予約炊飯のときは毎回、現在時刻を合わせてください。電源プラグを差し込んでいる間は、時計が動きます。 **電池の取り替えは、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）** 電池は本体内部に固定されており、お客様自身では交換できません。 本体を分解しないでください。
その他	**使用中に音がする**	●「ブーン」はファンの回転音、「ジー」は通電音、「シュー」は蒸気音です。（故障ではありません）
	プラスチックなどのにおいがする	● 使い始めはにおうことがありますが、ご使用とともに少なくなります。 → 気になるときは、煮沸クリーニングをしてください。（21 ページ）
	内釜外面の塗装が傷ついた、汚れた	● ご使用にともない、内釜の外面の塗装が傷ついたり、汚れたりすることがありますが、炊飯や保温をする上で問題なくご使用いただけます。

（次ページにつづく）

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと（参照ページ）
その他	**電源プラグを抜き差ししたときに光がでる**	● 本体内部の電気部品に電気が流れるためです。故障ではありません。
	炊飯中・調理中にブレーカーが落ちた	● 他の電気製品と同時に使用すると、定格を超えてブレーカーが働くことがあります。単独のコンセントをお使いください。
調理	**調理時間が長い** **設定時間が減らない**	● 設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
	うまくできない	● 材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、調理時間を変えてみてください。 ● 次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている（24 ページ）、 温度センサー・内釜の外面に異物が付いている、内釜が変形している、 できあがったものを内釜に入れたままにした、停電があった（25 ページ）
パン	**ふくらみが悪い**	● こね不足。発酵時間が短い。生地の温度が低かった。
	きめが粗く、パサつく	● 発酵時間が長すぎた。粉が古かった。
	表面がベタつく	● 焼きあがったらすぐに取り出してください。
	パンの断面がつぶれる	● 人肌まで冷ましてから切ってください。
	上面が白い **しわができる**	● 上面からの加熱がないため上面が白く、しっとりしたパンになります。 また、しわもできやすくなります。
ケーキ	**ふくらみが悪い**	● 泡立てるときは器具に付いている水分や油分をしっかりふき取ってください。 ● 卵液を人肌くらいに温め、筋がかけるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせた後、混ぜすぎると泡がつぶれます。
	きめが粗く、粉っぽい	● 粉をふるって、粉がなじむまで混ぜてください。
	中央が沈む	● 卵を泡立てすぎたり、生地を内釜に入れたときに空気を抜かなかった。
	上面に焼き色がつかない	● 保温釜で焼いたケーキの特徴です。上面からの加熱がないため表面に焼き色がつきません。
温泉卵	**ちょうどよいかたさにならない**	● 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。 卵の大きさや温度、水の量や温度によってできあがりは変わります。
豆腐	**やわらかい** **固まらない**	● 水切りしないので、スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと、温かいときよりも少しかための食感になります。 ● 調整タイプの豆乳ではできません。 大豆固形分 8%以上の、無調整豆乳をお使いください。 ● 豆乳とにがりを均一にムラなく、しゃもじなどで混ぜ合わせてください。
ヨーグルト	**固まらない**	● 固まり始めたときに混ぜたりゆすったりすると、固まらなくなることがあります。 ● 容器が汚れていたり、古い牛乳を使いませんでしたか？ ● できあがったヨーグルトを種にしないでください。 ● 市販のヨーグルトによっては固まりにくいものがありますので、調理時間を長くしてください。

■停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。
ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊きあがりが遅れたりすることがあります。
途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

次の場合は、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。（27 ページ）

- 誤って内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- 誤って内釜・内ぶたを落としたり、ぶつけたりして変形・破損したとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で傷んでくることがあります）

エラー表示

切キーを押して電源プラグをコンセントから抜き、
下記に従って処置を行ってください。

エラー表示	お調べいただくこと / 処置のしかた	表示の解除
C 10	● 本体底部の吸・排気口のほこりを取り除いてください。 ● 紙や布などのやわらかいものの上など、吸・排気口をふさぐような場所で使わないでください。	処置後、電源プラグを差し込み 切 を押す（エラー表示解除）
C 11	● 温度センサーや内釜の底についているご飯粒などの異物を取り除いてください。 ● 水の量が多くありませんか？（水を少なくしてください）	
C 14	● 電源が 200V 用コンセントではありませんか？ **→電源プラグを 100V 用コンセントに差し込んでください。**	庫内・内釜を人肌程度まで冷ましてから再開してください。
F01 ～ F 10	● 故障の表示です。 **→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。**	

仕 様

種類		ジャー炊飯器（保温機能付き）
電源		交流 100V　50-60Hz 共用
消費電力（炊飯）		700W
消費電力（保温）		平均 15.8W
外形寸法	幅	23.0cm
	奥行	31.5cm
	高さ	19.2cm
本体質量		3.1kg
コードの長さ		1.0m

方式	IH
最大炊飯容量	0.63L
区分名	A
蒸発水量	25.4g
年間消費電力量	53.8kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	126Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	15.8Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.87Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.72Wh

● 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
● 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
● 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、白米・ふつうコースの時の電力量です。
● 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
● **この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。**
また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス

必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41　受付時間：365日 24時間
携帯電話からのご利用は ナビダイヤル 0570-06-4114（通話料：有料）
PHSなどからのご利用は 0173-38-3168（通話料：有料）

お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86　受付時間：365日 9:00~20:00
携帯電話・PHSなどからのご利用は 03-3426-1048（通話料：有料）
FAXでのご利用は 03-3425-2101（通信料：有料）

•「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
• お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
• 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

● 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
● 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
● **保証期間はお買い上げの日から本体は 1 年間、内釜内面フッ素樹脂加工は 3 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

● 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
● 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

● 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
● 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

● 23 ～ 26 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　　）

愛情点検

長年ご使用の保温釜の点検を！
定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

こんな症状はありませんか。
電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

● 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
● 本体からコゲくさいにおいがする。
● 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
● 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
● 炊飯中·調理中、底部のファンが回っていない。
● その他の異常・故障がある。

ご使用中止 ▶ 故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝 IH 保温釜保証書

持込修理

形名	RC-6PX			
★お客様	お名前	ふりがな 様		
	ご住所	〒 □□□-□□□□		
	電話	市外	市内	番号 呼
保証期間	本体1年 内釜内面フッ素樹脂加工3年	★お買い上げ日 年 月 日から		
★ご販売店	住所・店名 電話			

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使いかたをした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - 内釜の中で酢を使った場合。
   - 白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ	修理年月日	修理内容	担当
	年 月 日		
	年 月 日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CETT(TO)-1